



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARNABAHAH MUSAKKA

Malzemeler

1 orta boy karnabahar

1 baş kuru soğan

2 kaşık salça (domates, biber karışık)

200 gr. kıyma

Tuz, karabiber

3 kaşık sıvı yağ

1 limon suyu

Karnabaharlar yıkanıp çiçek çiçek ayrılır. Hafifçe haşlanır. Bir tencerede kıyma ve küçük doğranmış soğanlar yağla kavrulur. Salça da yağda biraz kavrulup karnabahar tencereye konur. Tuz ve karabiber ilave edilip, kafi miktarda kaynar su da ilave edilen yemek kısık ateşte pişirilir. Yemek ocaktan alınmadan 5 dakika önce limon suyu ilave edilir.
